Link do produktu: https://sushi-shop.pl/pasta-curry-red-cock-50g-p-8936.html



Pasta Curry Red COCK 50g

Cena	**3,99 zł**
Dostępność	**Dostępny**
Czas wysyłki	**24 godziny**
Numer katalogowy	**8821172**
Producent	**COCK**

Opis produktu

□□ Czerwona Pasta Curry Red COCK 50g – Autentyczny Smak Tajlandii w Twojej Kuchni!

Przenieś się w podróż do słonecznej Tajlandii za pomocą jednego składnika! **Czerwona pasta curry COCK** to absolutny klasyk kuchni tajskiej, stworzony na bazie starannie wyselekcjonowanych, aromatycznych składników: papryczek chili, trawy cytrynowej, czosnku, szalotki i galangalu.

Dzięki poręcznej **gramaturze 50g** produkt jest idealny na jeden lub dwa posiłki – bez marnowania żywności i idealny na kulinarny debiut z kuchnią azjatycką!

□ Dlaczego warto wybrać pastę COCK?

- **100% autentyczny smak:** Oryginalny tajski produkt ceniony przez szefów kuchni na całym świecie.
- **Wygodne opakowanie 50g:** Idealna porcja do domowego eksperymentowania bez konieczności kupowania dużych słoików.
- **Wszechstronność:** Świetna baza nie tylko do tradycyjnych curry, ale też do zup, marynat i sosów.
- **Głęboki aromat i wyrazista ostrość:** Idealny balans między pikanterią chili a świeżością ziół.

□□ Zastosowanie w kuchni (Jak używać?)

Czerwona pasta curry jest niezwykle uniwersalna i pozwala na szybkie przygotowanie pysznych, rozgrzewających dań w stylu tajskim. Oto kilka najpopularniejszych zastosowań:

1. **Klasyczne Tajskie Czerwone Curry (Red Curry):**
    - Podsmaż 1-2 łyżki pasty na patelni z odrobiną mleczka kokosowego, aż uwolni się aromat i piękny, czerwony olej.
    - Dodaj pokrojone mięso (kurczak, wołowina) lub krewetki/tofu oraz ulubione warzywa (np. bambus, papryka, cukinia).
    - Zalej pozostałym mleczkiem kokosowym, dopraw sosem rybnym i cukrem palmowym. Podawaj z jaśminowym ryżem!
2. **Kremowe Zupy (np. Tom Kha / Tom Yum na bazie czerwonej pasty):**
    - Dodaj łyżeczkę pasty do bulionu z mleczkiem kokosowym, grzybami i trawą cytrynową, aby nadać zupie głęboki, pikantny charakter.
3. **Marynata do mięs, ryb i owoców morza:**
    - Wymieszaj pastę z odrobiną oleju i sokiem z limonki, a następnie zamarynuj skrzydełka z kurczaka, steki z łososia lub tofu przed grillowaniem lub pieczeniem.

4. **Baza do sosów stir-fry:**
    - Użyj odrobiny pasty podczas szybkiego smażenia makaronu (np. pad thai) lub warzyw na woku, aby nadać potrawie wyrazisty, orientalny pazur.

□□ Specyfikacja produktu

- **Nazwa produktu:** Red Curry Paste / Czerwona Pasta Curry
- **Marka:** COCK
- **Waga netto:** 50g
- **Kraj pochodzenia:** Tajlandia*ieżych papryczek chili lub podwój porcję pasty.*

Kup teraz i stwórz autentyczne tajskie danie we własnym domu w zaledwie 15 minut! □□□

Składniki: Suszone czerwone chili 28%, trawa cytrynowa, czosnek, szalotka, sól, skórka limonki Kaffir, galangal, przyprawy (nasiona kolendry, kminek w proszku).

Data ważności: 16.12.2027

Made in Thailand